Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok II — Warszawa, dnia 14 marca 1930 roku — Nr. 11

PRZEGLĄD MIĘSNY

TYGODNIK

ORGAN SYNDYKATU POLSKICH EKSPORTERÓW TRZODY I BYDŁA ORAZ POLSKIEGO ZWIĄZKU BEKONOWEGO

Adres Redakcji i Administracji: Krakowskie-Przedmieście 5. Telefon 336-56.

RACHUNEK BIEŻĄCY POWSZECHNY BANK ZWIĄZKOWY W POLSCE WARSZAWA

TREŚĆ NUMERU:

Rok II **Warszawa, dnia 14 marca 1930 roku** **Nr. 11**

PRZEGLĄD MIĘSNY

TYGODNIK

ORGAN SYNDYKATU POLSKICH EKSPORTERÓW TRZODY I BYDŁA ORAZ POLSKIEGO ZWIĄZKU BEKONOWEGO

Dr. JAN KISZKIEL

O CENTRALNEJ RZEŹNI W WARSZAWIE

(Dokończenie).

Wobec niemożności obsłużenia potrzeb stolicy przez istniejące rzeźnie, Magistrat w celu odciążenia tych instytucyj był poniekąd zmuszony do przesunięcia w jakikolwiek sposób części uboju poza obręb miasta.

W tym celu kilku położonym w pobliżu miasta osadom przyznano t. zw. prawo **stempla miejskiego**, polegające na tem, że mięso pochodzące z uboju w takich rzeźniach, przy wwozie na rynki Warszawy, jest traktowane na równi z mięsem, pochodzącem od zwierząt zabitych w rzeźniach miejskich, i nie podlega przeto dodatkowemu badaniu lub sprawdzaniu, jak również związanym z temi czynnościami opłatom. Ten oryginalnie pomyślany i nigdzie nie praktykowny, bardzo niebezpieczny jednak w swych konsekwencjach sposób odciążenia rzeźni miejskich ma zastosowanie do chwili obecnej. Z tak zwanego prawa stempla miejskiego korzystają obecnie okoliczne osady: **Jelonki, Henryków, Lewinów, Rembertów, Pustelnik, Jeziorna i Wawer.** We wspomnianych rzeźniach, poza nieznacznym ubojem na potrzeby miejscowe, ubój różnego rodzaju zwierząt jest dokonywany głównie dla potrzeb miasta st. Warszawy i w tych warunkach rzeźnie pozamiejskie mają poniekąd charakter adoptowanych przez Warszawę filij rzeźni stołecznych.

Ubój w tych rzeźniach jest znaczny i przeciętnie miesięcznie wynosi do **1500** sztuk **bydła rogatego**, do **2000** sztuk **cieląt** i **2000** sztuk **świń**, rocznie zaś sięga w dziesiątki tysięcy różnego rodzaju zwierząt. Rzeźnie pozamiejskie w normalnych warunkach, obsługując potrzeby miejscowe, byłyby zmuszone zadowolnić się skromnemi obrotami. Zawdzięczając przywilejowi stempla warszawskiego niektóre z tych rzeźni mają dosyć znaczne dochody i mogły przeto zaprowadzić nawet pewne ulepszenia w urządzeniach, wzmacniając w ten sposób swe stanowisko. Znaczna, stopniowo wzrastająca frekwencja uboju w adoptowanych pozamiejskich rzeźniach musi odbijać się ujemnie na obrocie miejskich targowisk zwierzęcych, ponieważ rzeźnicy, korzystający z usług pozamiejskich rzeźni, z istoty rzeczy unikają targowisk miejskich, starając się zakupić żywy towar na stronie i dostarczyć go bezpośrednio do miejsca uboju.

Zaznaczone już powyżej szkodliwe skutki **decentralizacji uboju i handlu zwierzętami** na obszarze m. Warszawy nabierają głębszego jeszcze znaczenia w związku z działalnością adoptowanych rzeźni pozamiejskich.

Stosunek Magistratu m. Warszawy do organów (lekarzy weterynaryjnych), wykonywujących badanie zwierząt rzeźnych i mięsa w pozamiejskich rzeźniach, jest bardzo skomplikowany i przez to bardzo trudny do ujęcia i sformułowania. Lekarze weterynaryjni, urzędujący w adoptowanych pozamiejskich rzeźniach, właściwie pracują **na potrzeby stolicy** i muszą być przeto obdarzeni przez Magistrat zupełnem zaufaniem, ponieważ zbadane przez nich mięso ma pełny debiut na rynkach warszawskich na równi z mięsem miejscowego uboju.

Pomimo to jednak Magistrat m. st. Warszawy niema bezpośredniego wpływu na wyznaczanie do adoptowanych rzeźni organów badania, t. j. lekarzy weterynaryjnych, których wyznacza **Wojewoda Warszawski** z uwagi na to, że wszystkie te rzeźnie położone są na obszarze powiatu warszawskiego. Wszyscy lekarze weterynaryjni, urzędujący w adoptowanych przez Warszawę rzeźniach, pod względem kontroli fachowej, odpowiedzialności za sposób wykonywania badania i t. p. podlegają z istoty rzeczy **Urzędowi Wojewódzkiemu**, bezpośrednio zaś zainteresowany w tej sprawie Magistrat niema w danym razie nic do powiedzenia. Jasnem jest, że w tych warunkach nie da się zastosować **jednolite postępowanie** przy wykonywaniu badania zwierząt rzeźnych i mięsa w rzeźniach miejskich i adoptowanych i t. p.

Pomimo to zaznaczyć jeszcze należy, że obecna sytuacja godzi pośrednio w zasadę przysługującego miastu **monopolu na budowę i eksploatację rzeźni**, co przy utrwaleniu na czas dłuższy istniejącego stanu rzeczy może w przyszłości spowodować znaczne komplikacje.

Adoptowane rzeźnie pozamiejskie dostarczają na rynki Warszawy dziennie przeciętnie od **20 do 30 tys.**

kilogramów mięsa. Transporty te, jako uprzywilejowane kierowane są bezpośrednio do rozrzuconych po całym mieście detalistów, z pominięciem znajdującej się przy rzeźni na Pradze **hali hurtu**, co musi wybitnie przyczyniać się do **dezorjentacji rynku mięsnego odnośnie rozmiarów podaży, kształtowania się cen w hurcie i detalu i t. p.**

Z powyższego aż nazbyt dowodnie wynika, że rzeźnie warszawskie nie odpowiadają potrzebom stolicy odnośnie pojemności, podkreślić również należy, że są one zupełnie nie przystosowane do współczesnych wymagań pod względem technicznym i sanitarno-weterynaryjnym.

Wiadomo, że o dochodowości i rozwoju znaczniejszych rzeźni decyduje nietylko celowe przystosowanie ich pod każdym względem do głównego zadania, t. j. uboju zwierząt i wykonania ich badania przed ubojem i po uboju, lecz także odpowiednie wyzyskanie w celu **jaknajszerszej utylizacji dodatkowych i pobocznych produktów uboju**. Nowocześnie urządzone rzeźnie, opróczześrodkowania w jednem miejscu całego handlu i uboju zwierzętami, dążą do posiadania na swym terenie pomieszczeń i urządzeń do wyrobu na miejscu **boczków świńskich** (bekoniarnie), **produkcji margaryny, topienia łoju, suszenia krwi, wyrobu mączki kostnej lub mięso-kostnej, szlamowania, suszenia jelit, przeróbki szczeciny świńskiej, wyrobu włosia tapicerskiego** i t. p. Na terenie rzeźni również koncentruje się solenie, przechowywanie i magazynowanie **skór,** jak również hurtowa sprzedaż tego surowca.

Nie mówiąc o innych urządzeniach, w rzeźniach warszawskich obecnie nie może być nawet zapoczątkowany wyrób boczków świńskich (bekonów), rozwijający się pomyślnie w wielu rzeźniach, które (Lwów, Chodorów, Katowice i t. d.) są położone znacznie dalej od portu naładunku (Gdynia) i mają przeto znacznie gorsze w porównaniu z Warszawą warunki. Przed kilku laty, jak wiadomo, były w tym kierunku czynione starania, które musiały być poniechane z powodu zupełnej niemożności przystosowania rzeźni warszawskich do tego rodzaju produkcji.

Nie zagłębiając się dalej w sprawę niedomagań pod względem urządzenia i t. p., nie możemy pominąć milczeniem najwięcej zasadniczych braków rzeźni warszawskich pod względem **sanitarno-weterynaryjnym.** Przy wykonywaniu badania, zgodnie z nową polską ustawą o badaniu zwierząt rzeźnych i mięsa z dn. 22 marca 1928 roku oraz wykonawczych do niej rozporządzeń, całe sztuki i ich części oraz organa i narządy uznane za niezdatne do spożycia podlegają **zajęciu i nieszkodliwemu usunięciu** (zniszczeniu). Czynności z tem związane posiadają bardzo ważne i zasadnicze znaczenie, winny być przeto wykonane z całą dokładnością przy bezpośrednim udziale odpowiedzialnego za badanie urzędowego organu, t. j. **lekarza weterynaryjnego.**

Z uwagi na to, że przy znaczniejszym uboju ilość przeznaczonych do usunięcia i zniszczenia chorobowo zmienionych całych sztuk, części mięsa i narządów jest bardzo znaczna, większe należycie urządzone rzeźnie winny posiadać odpowiednie instalacje (aparaty systemu de la Croix, Podevilsa, Hartmana i t. p.) w celu przeróbki konfiskat rzeźnianych. W ten sposób osiąga się dwa zasadnicze cele, t. j. odpowiednie **zabezpieczenie zdrowia spożywców,** ponieważ wszelkie konfiskaty są przechowywane pod zamknięciem i następnie pod kontrolą lekarza weterynaryjnego przekazywane do przeróbki, co usuwa możliwość przedostania się do obrotu chorobowo zmienionego mięsa, następnie zaś unika się **nieprodukcyjnego niszczenia** (przez spalanie lub zakopywanie po skażeniu) produktów, z których można otrzymać cenne i zawsze znajdujące chętnych nabywców przetwory, jak to: **mączkę mięsno-kostną, tłuszcz i klej.**

Rzeźnie warszawskie takich urządzeń nie posiadają, przeto konfiskaty rzeźniane w celu przeróbki muszą być przesyłane do miejskiego zakładu utylizacyjnego, znajdującego się **na Woli**, w znacznej odległości od wszystkich rzeźni i targowisk miejskich.

Konfiskaty są wysyłane z rzeźni pod kontrolą lekarza weterynaryjnego z zachowaniem niezbędnych ostrożności, t. j. w zaplombowanym furgonie. Niestety jednak w zakładzie utylizacyjnym, gdzie odbywa się ładowanie do aparatu nadsyłanych z rzeźni i podlegających przeróbce produktów, lekarz weterynaryjny urzęduje tylko w określonych godzinach i na terenie zakładu nie mieszka, przeto stała kontrola weterynaryjna nad przeróbką konfiskat rzeźnianych nie może być zapewniona. Stan taki, jako bardzo pod względem sanitarno-weterynaryjnym niepożądany, tolerowany jest z konieczności tylko czasowo.

Przy ujawnieniu pewnej kategorji schorzeń całe sztuki lub ich części, przed oddaniem do spożycia, winny być w celu unieszkodliwienia poddane określonym ustawowo zabiegom. W myśl obowiązujących przepisów mięso takie kwalifikowane jest jako **warunkowo zdatne** i podlega zajęciu do czasu zastosowania pod kontrolą lekarza weterynaryjnego wspomnianych zabiegów. Mięso tego rodzaju powinno być w odrębny sposób znakowane i może być sprzedawane w t. zw. **taniej jatce** przy zastosowaniu przewidzianych ograniczeń. Postępowanie takie ma zawsze zastosowanie przy ujawnieniu **wągrzycy.** W myśl obowiązujących do niedawna w Warszawie przepisów ustawodawstwa rosyjskiego w celu unieszkodliwienia mięsa porażonego wągrzycą, oprócz gotowania lub przeparowania, mogło być stosowane także **solenie** (peklowanie). Ten jedynie sposób unieszkodliwiania mięsa porażonego wągrzycą miał zastosowanie w rzeźniach warszawskich z powodu braku jakichkolwiek urządzeń do wykonania innych, więcej pewnych i skutecznych sposobów.

Obowiązujące w tym względzie od 1 stycznia 1929 r. przepisy polskie solenie (peklowanie) porażonego wągrzycą mięsa zupełnie uchylają i wymagają zastosowania jedynie **przeparowania** lub **przegotowania.** Gotowanie, wymagające kłopotliwych zabiegów i znacznej straty czasu, może mieć zastosowanie tylko w rzeźniach mniejszych, prymitywnie urządzonych, przy rzadkich stosunkowo wypadkach wągrzycy. W rzeźniach znaczniejszych stosowane jest zawsze przeparowanie w specjalnych aparatach (systemu Rorbeka i t. p.). Instalacje tego rodzaju, działające szybko i sprawnie, mogą być łatwo zaprowadzone w rzeźniach, posiadających do rozporządzenia parę. Po-

nieważ przeznaczone do uboju świń rzeźnie warszawskie (Solec i Praga) są zupełnie prymitywne, żadnych kotłowni nie posiadają i pary do rozporządzenia nie mają, zaprowadzenie przeto wspomnianych instalacji jest zupełnie niemożliwe.

W warunkach obecnych wytwarza się w ten sposób sytuacja bardzo przykra, ponieważ obowiązujące przepisy kategorycznie wskazują sposób, który może być zastosowany przy unieszkodliwianiu porażonego wągrzycą i warunkowo zdatnego do spożycia mięsa, organy zaś urzędowe badania (lekarze weterynaryjni) z powodu braku w rzeźniach miejskich koniecznych urządzeń nie mają możności ścisłego zastosowania się do wymagań obowiązujących przepisów.

Powaga sytuacji w tym względzie pogłębia się z tego powodu, że **wągrzyca jest w kraju bardzo znacznie rozpowszechniona** i przypadki **ujawnienia** tego bardzo niebezpiecznego pasorzytniczego schorzenia są bardzo liczne.

Wstrzymujemy się od dalszych rozważań, ponieważ to, cośmy już powiedzieli, nastręcza niewesołe refleksje, tem smutniejsze, że inne kraje w omawianej dziedzinie ciągle czynią znaczne postępy. Jak wiadomo, w ostatnim czasie ukończona częściowa rozbudowa rzeźni miejskiej w Berlinie, rozpoczęta w 1923 r Na ten cel zarząd miasta wydał 6 miljonów RM. Ponieważ zarząd miasta słusznie dąży doześrodkowania w jednem miejscu różnorodnych operacyj, związanych z zaopatrzeniem ludności w mięso, przeto jednocześnie z rozbudową urządzeń rzeźnianych zaczęto budowę nowych **hal targowych**, przeznaczonych dla **hurtowego handlu mięsem**. Na ten cel dotychczas wydatkowano 17 i pół miljona RM., razem zaś z częściową rozbudową rzeźni 23,5 miljona RM., czyli około **40.000.000 zł.**

Należy podkreślić, że wydatek na te inwestycje został pokryty przeważnie z dochodów rzeźni i targowisk miejskich i tylko 3 miljony i 100.000 RM. uzyskano z pożyczki. O rozmachu, z jakim traktowaną jest budowa koniecznych urządzeń może świadczyć chociażby to, że hale dla hurtowego handlu mięsem zajmują obszar 30.000 qm., przykryty dachem, chłodnie i zamrażalnie zajmują na tym terenie powierzchnię 5.000 qm., rampy ładunkowe i kolejowe linje dojazdowe zajmują przestrzeń 6 klm. Zapoczątkowana i częściowo ukończona już rozbudowa rzeźni i targowisk zwierzęcych postępuje w dalszym ciągu według ułożonego planu. W trakcie budowy znajdują się nowe pomieszczenia dla uboju bydła rogatego, na co preliminowano 2 miljony 150 tysięcy RM. Chłodnie przy rzeźniach starego typu zlikwidowano, nowe zaś chłodnie zostały zaopatrzone w nowoczesne instalacje o wydajności 5 miljonów kaloryj. Projektowana jest również budowa nowych pomieszczeń dla uboju świń, oraz specjalnych instalacyj w celu ułatwienia dostawy mięsa z rzeźni do nowych hal targowych i t. p., i t. p., z nakładem nowych miljonów RM.

Rozumiemy, że w wielu dziedzinach życia mamy dużo do wyrównania i zrobienia, długolenia bowiem niewola zanadto nas na szary koniec zepchnęła. Celem naszym było przypomnieć, że **zagadnienie budowy w Warszawie centralnej rzeźni miejskiej i związanych z nią urządzeń stale wysuwa się na pierwsze miejsce i winno być traktowane zawsze jako najpilniejsza potrzeba.**

O tem często trzeba mówić i pisać, pamiętając, że tylko wspólny wysiłek czynników w omawianej sprawie zainteresowanych i jej znaczenie doceniających doprowadzi do pożądanego celu.

Inaczej, może powstać w Warszawie nowa miejska piekarnia mechaniczna lub nowa w tym rodzaju instytucja, z realizacją której byłoby oględniej nawet czas dłuższy poczekać, **centralna rzeźnia zaś będzie stała w ogonku długie jeszcze lata.**

ORGANIZACJA ZBYTU POLSKICH WĘDLIN WE FRANCJI

Jako nowy dowód wzmagającej się naszej ekspansji eksportowej należy zanotować fakt powstania w Warszawie firmy „**Produkt polski**“ („Produits de Pologne“) — **Związek Producentów Rolnych dla Handlu i Przemysłu**, Spółka z o. o., której centrala mieści się w Warszawie, ul. Marszałkowska 53 (tel. 340-20). Spółka powyższa otworzyła nadto oddziały we **Lwowie**, ul. Kosynierska 1 i w **Paryżu**, XVIII 21 Rue Simart.

Filja paryska jest **pierwszą tego rodzaju placówką we Francji**, która może stanowić wyłom w dotychczasowych metodach pracy naszych eksporterów wędlin na rynek francuski, gdyż utworzyła w Paryżu w pierwszorzędnym punkcie handlowym (obok bulwaru Barbes-Rochechouart) własne składy wędlin polskich pod firmą „**A la Polonaise**“ Importation Directe i nawiązała stosunki handlowe z poważnymi odbiorcami paryskimi.

Dostawcami wspomnianej spółki są eksporterzy wędlin ze **Lwowa** i z **Białej Podlaskiej**. Spółka stara się o utrzymanie stałości dostaw pod względem ilościowym i jakościowym, a starania te ułatwia w dużej mierze centrala warszawska i filja lwowska, utrzymując bezpośredni kontakt z polskimi wytwórcami.

Na czele spółki stoją fachowcy. (P. I. E.)

OTWARCIE DOTYCHCZAS ZAMKNIĘTYCH DLA WYWOZU ZAGRANICĘ POWIATÓW

Austrjackie ministerstwo rolnictwa zarządzeniem z mocą obowiązującą od dn. 9 b. m. ograniczyło przywóz trzody z Polski do Austrji z powodu pomoru i zarazy świń jedynie tylko do 4 powiatów, a mianowicie: **Biała i Zamość** — woj. lubelskiego, **Oborniki** — woj poznańskiego i **Złoczów** — woj. tarnopolskiego.

Odnośne zarządzenia w sprawie dopuszczenia do wywozu trzody z zamkniętych dotychczas, a świeżo otwartych przez rząd austrjacki powiatów, wydało Ministerstwo Rolnictwa w Warszawie w dniu 11 b m.

Inż. rol. LEON ŻELASKI

PODNIESIENIE CŁA NA TŁUSZCZE

Sprawa ta posunęła się w ostatnim tygodniu grubo naprzód. Na skutek usilnych zabiegów stronnictw włościańskich, reprezentujących interesy drobnych rolników, hodujących trzodę tłuszczową, wniosek podniesienia taryfy celnej na tłuszcze został przeniesiony z komisji skarbowej do komisji rolnej. Komisja ta, doceniając doniosłość podwyżki cła na tłuszcze, zajęła się natychmiast wniesionym projektem. Po bardzo ożywionej dyskusji przyjęto w drugiem i trzeciem czytaniu **projekt kompromisowy** między stanowiskiem Rządu a Sejmem. Rząd zgadzał się na **podwojenie stawek**, t. j. cła na **słoninę zwyczajną z 40 zł. na 80 zł., szmalec z 50 zł. na 100 zł.**, a **słoninę paprykowaną wędzoną** i t. d z **60 zł. na 120 zł.** Projekt Sejmu, postawiony przez włościańskie stronnictwo „Wyzwolenie" żądał **potrojenia stawek**.

W podwyżce cła chodzi głównie o najważniejszy artykuł importowy, o **szmalec,** import słoniny surowej jest znacznie mniejszy, a słoniny paprykowanej zupełnie nieznaczny. Otóż szmalec amerykański przy swej obecnej cenie ca dol. 11 za jeden centnar w Chicago, czyni w Gdańsku mniej więcej **2 zł. za 1 kg.** Jeżeli do tego dodamy 10% zarobku dla hurtownika, 50 gr. obecnego cła i 10% zarobku dla detalisty i uwzględnimy koszty transportu i t. p., to z tego widzimy, że szmalec amerykański mógłby być sprzedawany w detalu à **3.20 — 3.30 zł. za 1 kg.** Gdyby więc podwyżka cła wyniosła tylko **50 gr.**, to jego nowa cena przy dobrym zarobku hurtownika i detalisty wyniosłaby **3.70 — 3.80.** Tymczasem wszystkim wiadomo, że przy naszych metodach produkcji **własny koszt szmalcu krajowego wynosi 4 zł.**

Kompromis, o którym wyżej wspomnieliśmy, doprowadza do tej minimalnej ceny **4 zł.,** gdyż stawki komisji rolnej wynoszą: dla słoniny zwyczajnej **120 zł.,** dla szmalcu **130 zł.,** oraz dla słoniny paprykowanej **140 zł. od 100 kg.** Obecnie obowiązujące cło na szmalec byłoby więc podniesione o **80 gr. na 1 kg. t. j. 1.30 zł. za 1 kg.**

Przeciwko tej znacznej podwyżce cła odzywały się głosy krytyki ze strony konsumentów, którzy obawiają się, że cały ciężar podwyżki cła spadnie wyłącznie na ich barki. To rozumowanie nie jest uzasadnione, jak to zobaczymy z dalszych wywodów. Wiadomą jest rzeczą, że użytkowość wieprza tucznego, tłuszczowego możemy podzielić na 3, prawie że równe części. Jedną trzecią tworzy **tłuszcz,** t. j. słonina, szmalec, ołoka i t. d., jedną trzecią **mięso,** idące na konsumcję w stanie świeżym, peklowanym lub wędzonym, a jedną trzecią **odpadki**, t. zw. podroby, dalej kości, krew, kiszki, szczecina, racice i t. p. Otóż ta trzecia część, t. j. odpadki, niesie nam dzisiaj przy obecnym stanie naszego przemysłu mięsnego **bardzo drobny odsetek pokrycia kosztów.** I tak wątroby idą za bezcen, kości się wyrzuca, za szczecinę uzyskuje 1/4 wartości. Gros kalkulacji przekłada się więc na **tłuszcz i mięso,** gdy tymczasem b. wysoko stojący amerykański przemysł przetwórczy produktów uboju wyciąga z tej 1/3 wysoki procent pokrycia kosztów.

Ponieważ cena tłuszczu była ograniczona ceną szmalcu amerykańskiego, więc cała kalkulacja przetwórcy trafiała w tą pozostającą jedną trzecią, t. j. mięso, co obciążało w ostatecznym rezultacie nie kogo innego, jak właśnie konsumenta. Dziś sytuacja ulega zmianie w 2 kierunkach. Po pierwsze podwyższone cło na tłuszcze pozwoli na **obniżenie kalkulacji mięsa**, tak, że konsument krajowy na tem nie straci Jemu właściwie jest obojętne, czy zapłaci taniej za tłuszcz, a drożej za mięso, czy odwrotnie. Nie może bowiem żądać od przetwórcy, by ten nie wyciągnął z przerobu własnych kosztów, powiększonych o godziwy zarobek. Tą drogą jednak zahamowuje się **import tłuszczu zagranicznego**, co jest niezmiernie ważne dla bilansu handlowego, ponoszącego roczną ofiarę na rzecz tłuszczów zagranicznych w wysokości przeszło **50.000.000 zł.** Ta poważna suma zostanie w kraju, da pracę licznym rzeszom bezrobotnych w przemyśle tłuszczowym, którego dotychczas nie było. I co najważniejsze, z rozwojem przemysłu tłuszczowego pójdzie rozwój **przemysłu ubocznych produktów uboju,** co pozwoli kalkulacji przerobu z 2/3 na 3/3. Według danych gospodarczych, popartych argumentami kalkulacji kupieckiej, konsument na tem nie straci, lecz **zyska.**

Bezsprzeczny zysk mieć będą również **rolnicy i przetwórcy.** Specjalne znaczenie posiada podniesienie cła na tłuszcze dla **przemysłu wędliniarskiego.** Ten nasz stary, rozgałęziony na cały kraj przemysł jest obecnie w upadku właśnie z powodu konkurencji zagranicznych tłuszczów. Obecnie będzie on miał możność przy podwyższonem cle na tłuszcz znaleźć rentowność, obniżyć kosztem tłuszczu cenę na wyroby mięsne i w ten sposób przyczynić się do **zwiększenia konsumcji i własnych obrotów.** Teraz dopiero powstaną warunki, umożliwiające eksport i naszą ekspansję za granicę. Wśród licznych trudności, hamujących eksport, z jakiemi dotychczas walczyło się, największą była **niska cena tłuszczu w kraju**, co za sobą pociągało **wysoką cenę mięsa,** innemi słowy nasza zdolność konkurencyjna była minimalna. Podniesienie cła, posiadające aprobatę sfer rządowych, rolniczych i przetwórczych nie jest jeszcze faktem dokonanym, musi ono bowiem z komisji pójść na plenum Sejmu. I nietylko trzeba się obawiać o potrzebną do uchwalenia wniosku większość, ile o możliwość komplikacyj w rodzaju odroczenia sesji Sejmu. Toby nam kazało czekać na rzecz zupełnie dojrzałą i przygotowaną — niewiadomo, jak długo.

Dr. M. DALKIEWICZ

WZMOŻONY EKSPORT ŚWIŃ Z WĘGIER

Jak już komunikowano w „**Przeglądzie Mięsnym**" rząd szwajcarski po półtorarocznem utrzymywaniu zamknięcia granic dla importu świń z zagranicy dozwolił z dniem 15 listopada 1929 r. na import pewnego kontyngentu (45 wagonów tygodniowo) tych zwierząt do Szwajcarji. W kontyngencie tym niestety z przyczyn, które również wyjaśniono i które prawdopodobnie uda się nam usunąć, **Polska na razie nie uczestniczy.** Między krajami, z których dozwolono na przywóz trzody do Szwajcarji znajdują się również **Węgry.** Ta koncesja udzielona Węgrom przez rząd szwajcarski uważana jest jednak przez sfery gospodarcze za niewystarczającą. Mianowicie w wydawanem przez Izbę Handlową Węgiersko - Polską czasopiśmie „Wiadomości Gospodarcze" czytamy, że sfery te domagają się energicznie dopuszczenia na rynek szwajcarski także węgierskiego **bydła rzeźnego.** Rząd węgierski przez posła swego w Bernie wystąpił do rządu szwajcarskiego z żądaniem zniesienia zakazu przywozu tego bydła do Szwajcarji. Z dobrze poinformowanych źródeł dowiadujemy się, że na wypadek nieuwzględnienia tego żądania węgierski minister rolnictwa postanowił chwycić się środków energiczniejszych. W motywach uzasadniających, że zezwolenie tylko na przywóz trzody węgierskiej do Szwajcarji nie jest dla Węgier żadną specjalną koncesją, wskazuje rząd węgierski, iż import ten natrafia na poważną konkurencję świń **niemieckich, austrjackich** (!) i **włoskich,** a skutkiem tego nie przyniósł spodziewanych korzyści. Pierwsze transporty świń węgierskich zostały sprzedane w Szwajcarji po **cenach bardzo niskich**, gdyż węgierskie świnie „**mięsne**" sprzedaje się w Szwajcarji nie we frankach szwajcarskich lecz cenę przelicza się na węgierskie pengó, przyczem cena uzyskana wynosiła od **2.42 — 2.64** pengó za 1 kg. żywej wagi. Na niski poziom cen wpłynął znaczny przywóz świń **duńskich i holenderskich,** a zwłaszcza tych ostatnich, gdyż towar był pierwszorzędny.

Równocześnie z otwarciem granicy szwajcarskiej Węgry uzyskały również prawo wywozu trzody do **Włoch** i do **Francji.** Pierwsze transporty świń słoninowych z Węgier zostały już wywiezione do Medjolanu i do Rzymu. Eksport świń bitych węgierskich do Francji natrafił początkowo na pewne trudności ze strony Niemiec, jako kraju **tranzytowego.** Sfery zainteresowane węgierskie wyrażają jednak nadzieję, że Francja będzie **dogodnym i korzystnym rynkiem zbytu dla węgierskich świń mięsnych.**

Wedle urzędowych obliczeń z początkiem lata ub. roku w węgierskich chlewniach opasowych znajdowało się około **260.000 świń zostawionych na opas,** w porównaniu z r. 1928, w którym na opas zostawiono tylko 200.000 sztuk, stanowi **wzrost o 30%.** Ta wzmożona produkcja świń ciężkich słoninowych odbiła się silnie wzmożoną podażą tego gatunku trzody z końcem ub. roku na rynku wewnętrznym, a co za tem idzie, **silnym spadkiem cen.** Wobec tego nie można się dziwić, że Węgry szukają za każdą cenę zbytu swej trzody zagranicą.

Głównymi rynkami zbytu dla węgierskich świń słoninowych są **Wiedeń** i **Praga,** lecz i na tych rynkach skutkiem silnie wzmożonych (na wielu targach niekiedy o 100%) dowozach ceny kształtowały się w ten sposób, że nie są w stanie **pokryć kosztów produkcji.**

W poszukiwaniu za nowemi korzystniejszemi rynkami zbytu sfery gospodarcze zwróciły uwagę na możliwości eksportu węgierskich świń do **Anglji** w formie **bekonów.** Zarządzone przez rolniczy instytut eksportowy próby w rzeźni budapeszteńskiej przy pomocy angielskich importerów wykazały, że ze świń węgierskich można produkować bekony, wobec czego urządzono już bekoniarnie przy dalszych **trzech rzeźniach prowincjonalnych.**

O ile chodzi o te ostatnie poczynania Węgier należy podnieść, że popełniono przy nich pewien błąd, mianowicie nie zwrócono szczególniejszej uwagi na jakość surowca do produkcji bekonów, skutkiem czego bekon węgierski spotkał się na rynku angielskim **z silną krytyką poważniejszych londyńskich brookerów.** Kilku z nich przestrzega, aby przypadkiem Polska nie poszła śladami Węgier. Można mieć prawie pewność, że Polska, która od początku swej działalności na tem polu poszła drogą bardzo skrupulatnego selekcjonowania tak surowca używanego do produkcji bekonów, jak i gotowego produktu, a która nadto przez swój **Związek Bekonowy** wypracowała bardzo racjonalne **przepisy standaryzacyjne** dla polskiego bekonu, utrzyma nadal swą politykę, aby tylko **wyborową jakością towaru** opanowywać w dalszym ciągu zdobyty już wstępnym bojem rynek angielski.

Wracając jednak do poczynań węgierskich, należy z pełnem uznaniem podkreślić ogólne wysiłki węgierskich sfer gospodarczych oraz rządu w kierunku zdobywania nowych rynków dla tamtejszej trzody i wyrazić apel, aby Polska poszła za tym przykładem. Szczególnie ważnem byłoby dla nas zdobycie rynków: **francuskiego i belgijskiego** a także rychłe uzyskanie prawa wwozu do **Szwajcarji** pewnego kontyngentu polskich świń, temwięcej, że jak to już zauważono, niema żadnych istotnych podstaw dla traktowania **nas przez rząd szwajcarski gorzej, aniżeli innych krajów**, z których przywóz trzody do Szwajcarji został już zezwolony, tem więcej, że nasz materjał trzody na wszystkich rynkach, do których już docierał, spotkał się ze strony odbiorców **z należytem uznaniem.**

Na zakończenie podaję kilka głosów prasy węgierskiej, w której sprawa podniesienia rentowności produkcji trzody chlewnej na Węgrzech jest żywo omawiana.

„Magyarorsag" nawołuje, aby wobec niebywałego urodzaju kukurydzy i silnego wzrostu produkcji obok eksportu pomyśleć również o rynku wewnętrznym. Rynek ten—zdaniem autora artykułu—przedstawia obecnie obraz

niezbyt pocieszający, gdyż w ostatnim roku konsumcja wewnętrzna mięsa spadła o 1 i pół kg. na głowę ludności. Ten spadek spożycia należy przypisać głównie znacznemu wzrostowi cen, spowodowanemu za wysokim obciążeniem podatkami obrotu mięsem, wysokim opłatom w rzeźniach, brakowi organizacji handlu itp. Wszystkie te opłaty należy zniżyć, gdyż tylko wówczas konsumcja wewnętrzna powróci do normy zwyczajnej a nawet się zwiększy.

„Kisgarda" rozwodzi się nad koniecznością zwiększenia produkcji świń mięsnych u drobnego rolnictwa a to ze względu na możliwości rozwojowe węgierskiego przemysłu bekonowego. Jako materjał do krzyżowania świń krajowych „Magnalica" zaleca rasy angielskie, „Yorkshire" i „Berkshire", gdyż materjał krajowy, znajdujący się u włościan, nie nadaje się do produkcji bekonów.

„Uj Nemzedek" przeprowadza pewien rozdział hodowli, sądzi bowiem, że większa własność powinna produkować materjał ciężki, tłuszczowy a natomiast mniejsza własność powinna się zabrać energiczniej do hodowli świń mięsnych. W tem samem piśmie znajdujemy notatkę, że za znakowany urzędowo tłuszcz miejscowy uzyskiwano na Węgrzech 170 fillerów, wówczas gdy cena tłuszczu nieznakowanego, wynosiła 176 — 178 fillerów za 1 kg. Przyczyny tego zjawiska pismo nie podaje.

PRODUKCJA I HANDEL ŚWINIAMI WE FRANCJI

Stan pogłowia trzody chlewnej we Francji wynosił w r. 1913 ponad 7 miljonów sztuk, mimo to był niewystarczającym i sprowadzano żywą trzodę z Belgji, Holandji Danji, Serbji i t. p. w następujących ilościach:

r. 1910 — 16.000
r 1911 — 218.000
r. 1912 — 395.000

Niezależnie od tego przywieziono w tych latach 60.000 centnarów mięsa świńskiego solonego i wędzonego. W ostatnich latach stan pogłowia trzody we Francji przedstawiał się następująco:

rok	bez Alzacji i Lotaryngji	z Alzacją i Lotar
1913	7.036.850	—
1919	4.080.560	—
1922	4.840.960	5.795.740
1926	5.420 000	5.779.000
1927	5.670.000	6.019.450

Zmniejszenie francuskiego stanu pogłowia po wojnie przedstawia się w procentach, biorąc rok 1913 jako 100%-wy, następująco:

r. 1919 — 42%
r. 1922 — 31,2%
r. 1926 — 23%
r. 1927 — 19,4%

Opierając się na tem statystycznem podłożu, stwierdzić należy, że odbudowa pogłowia trzody chlewnej we Francji postępuje tylko zwolna naprzód. Jakie są zatem przyczyny tego powolnego zwiększania się pogłowia trzody?

Przedewszystkiem należy wziąć pod uwagę, że statystycy nie podają całkiem dokładnych liczb, ponieważ wiele zwierząt w wieku 7 do 8 miesięcy jest poddawane ubojowi i w ten sposób nieuwzględnione w spisie. Dalej należy stwierdzić, że ilość świń nie wystarcza sama przez się, ażeby osądzić francuską hodowlę w kierunku progresji, gdyż potrzeba w tym wypadku uwzględnić także poprawę hodowli poszczególnych jednostek. Poprawa ta może pójść tak daleko, że mniejszą ilością pogłowia osiągnie się równe albo nawet wyższe wyniki, niż gdyby się brało pod uwagę większą ilość zwierząt o mniejszej wartości każdej poszczególnej sztuki.

Wysokie francuskie cyfry przywozu pozostają w związku raczej ze **zmniejszeniem stanu pogłowia,** niż **zwiększeniem spożycia.**

W okresie rozkwitu francuskiej hodowli trzody, jak np. w r. 1912 sprowadzono 395.000 świń i 60.000 centnarów mięsa świńskiego. Konsumcja mięsa świńskiego ogromnie wzrosła, szczególnie wobec obecnych stosunków wielkomiejskich. Niejedna gospodyni pracując zawodowo, kupuje znaczne ilości wędlin, kiełbas i konserw mięsnych, które zawierają po większej części jedynie tylko **mięso wieprzowe.** Zapotrzebowanie mięsa świńskiego jest tak wielkie, że są dostateczne podstawy, aby jaknajenergiczniej poprzeć choćby z tych względów hodowlę trzody i jej tuczenie.

Przywóz świń do Francji w r. 1927 w ilości 105.492 szt. powiększył się **2-krotnie** w stosunku do r. 1926, w którym przywieziono 51.378 szt. W głównej mierze chodzi tu o wzmożony przywóz świń pochodzenia **holenderskiego i duńskiego**, który w r. 1927 zwiększył się **10-krotnie,** a mianowicie z 9.900 szt. na 90.800 szt. Skutki tej nieustającej na dłuższą metę progresji przywozu dały się odczuć również w r. 1928. W związku z powyższem praktycznie wywóz doprowadzony jest do zera, wynosił mianowicie w r. 1927 tylko 125 świń tłuszczowych wobec 6.290 szt. świń tłuszczowych i 33.800 świń mięsnych w r. 1926.

Upadek wywozu prosiąt wyjaśnia się przedewszystkiem tem, że są one zachowywane w gospodarstwie **dla celów hodowlanych,** co z drugiej strony daje swój wyraz w zwiększeniu francuskiego pogłowia świńskiego. Następująca tabela da nam ogólny pogląd na francuski rynek wywozowy i przywozowy w każdorazowych 6 pierwszych miesiącach roku 1928, 1927 i 1926.

	r. 1928	r.1927	r. 1926
Przywóz:			
Żywa trzoda	61.186	40.353	25.047 szt.
Prosięta	27.505	24.083	805 szt.
Mięso solone, kiełbasy etc.	6.991	5.860	5.294 ctr.
Mięso świeże	186.793	22.068	46.395 ctr.
Mięso mrożone	22.351	—	—
Wywóz			
Żywa trzoda	2.953	61	6.198 szt.
Prosięta	290	209	25.122 szt.
Mięso solone, kiełbasy etc.	17.636	16.592	14.714 ctr.
Mięso świeże	333	93	104 ctr.

Chociaż powyższe zestawienie jest niezupełne, ponieważ, uwzględnione w nim zostało pierwsze półrocze każdego roku, to jednak silnie uwidacznia się, że przywóz żywej trzody w r. 1928 znacznie się wzmógł. Przywiezione zwierzęta pochodziły jedynie w małej ilości (1.500 — 2.000) z **Algieru** i **Marokko**, pozostałe, to jest w wybitnie większej części z **Holandji, Niemiec i Belgji.** Także przywóz mięsa solonego wzmógł się, a przywóz mięsa świeżego, który w stosunku odpowiedniego czasokresu poprzedniego roku nieco spadł, również wykazuje poważne ilości.

Wywóz żywej trzody wynosił w r. 1927 praktycznie **zero,** w r. 1928 był **bardzo nieznaczny,** ale jednak w stosunku do roku 1926 mocno podupadł.

Wywóz świeżego mięsa był bardzo nieznaczny, wywóz natomiast kiełbas i konserw mięsnych przewyższył przywóz.

Ogólne położenie francuskiej hodowli trzody daje nam następujący obraz. W okresie wojny silnie zmniejszony stan pogłowia uzyskuje tylko powoli swój pierwotny charakter. Równocześnie jednak wzmaga się spożycie mięsa wieprzowego w kraju. Stan ten wyjaśnia wysoka liczba przywozu żywej trzody oraz produktów mięsnych, podczas gdy wywóz równa się zeru. Jest to dla Francji bardzo niekorzystne i aby znowu powrócić do równowagi, musi ona zainicjować na szeroką skalę hodowlę trzody.

NORMY PRACY W BEKONIARSTWIE

W Nr. 21 — 22 dwutygodnika sowieckiego „Szybko psujące się produkty i chłodnictwo" P. P. Ramun w artykule „o normach pracy w bekoniarstwie" omawia aktualną i dla nas sprawę ścisłych norm pracy. Jest to ciekawe i dla naszej sprawności i zdolności konkurencyjnej w tej dziedzinie. Bekorniania w Reding (4 godziny drogi od Kopenhagi) zbudowana w jednym korpusie posiada; chlewy, utylizację, topialnię smalcu, wędliniarnię, kiszkarnię, ubojnię, przechłodnię — przewiewnię, kamery chłodnicze, solarnię - sprycownię, ubikację dla ociekania i pakownię. Produkcja tej bekoniarni wynosi 45 — 60 tysięcy sztuk trzody rocznie. Cały personel składa się z 22 ludzi, a mianawicie: dyrektora, buchaltera, 2 rachmistrzów, 2 kiszkarzy, 2 wędliniarzy, weterynarza, 13 robotników — w tej liczbie mechanik — maszynista — palacz — opalacz i smalcownik w jednej osobie, ubojowy, gotowacz krwi i przy destruktorze również w jednej osobie.

W bekoniarni prywatnej w Skeberg zamiast 22 jest tylko 12 ludzi. P. Ramun pisze, iż w jego obecności w tej bekoniarni w tygodniu było dokonane 2 uboje — 233 i 211 sztuk, oprócz tego zabijano po kilka cieląt przy 4 godzinach pracy przed południem.

Praca w bekoniarniach trwa 8 godzin, nie wliczając w to pół godziny na śniadanie i 1 i pół godziny na obiad. Tempo pracy wydaje się bardzo powolnem, uderza jednak zupełne skoordynowanie ruchów. Praca jest bardzo dokładna.

Organizacja pracy — następująca:

Ubój	1	
Oparzacz	1	
Czyści szczecinę i kopyta	1	
Opalacz	1	
Omywacz	1	(częściowo pomaga czyścić)
Oczyszczacz	2	(każdy pracuje samodzielnie)
Wyjmuje wnętrzności	1	(numeruje i oddziela pęcherz)
Rozcinacz	1	(Majster)
Obrabiacz	1	(obdziera sadło i wyjmuje nerki z wątrobą)
Wagowy	1	(skierowuje tusze na kolejki)
Rębacz grzbietu	1	(92 tusze na godzinę)
Weterynarz	1	
Robotnik	1	(przy weterynarzu)

Wypada to 233 : 4 czyli 58,25 sztuki na godzinę, a bez weterynarza, wagonowego i robotnika przy weterynarzu 233 sztuki na 4 gogdziny na 11 ludzi.

Natychmiast po 1 i pół godz. obiedzie ubojowy zaczął gotować krew, opalacz przeszedł do maszyn, lekarz weterynarji z robotnikami kontynuował oglądanie oddzielnych podejrzanych sztuk. Reszta robotników sprzątała po uboju, wyrywała sadło, odrąbywała głowy — to trwało 1 godzinę, poczem przystąpiono do obrabiania napół ostygłych tusz.

Obrabiało 8 ludzi na 5 stołach w przedchłodni — przewiewni: 2 ludzi zdejmowało tusze z kolejki na stoły, z powrotem zawieszali na kolejkę i wyrzynali polędwicę, 2 ludzi obrabiało tusze, 2 — wyrywało łopatki i ostatnich 2 oczyszczali sadło i ostatecznie obrabiali.

W ciągu godziny tych 8 ludzi osiągnęło normę 55 sztuk.

Przy soleniu 5 ludzi: 2 — podaje na stół, 1 szprycuje i 2 wkładało do basenu, wkładają tampony z solą i posypują solą.

Wyjmuje z basenu i sortuje 5 ludzi w ciągu godziny 200 tusz.

Pakuje 10 ludzi. Płachty uprzednio przygotowane. 2 ludzi wnoszą połówki z ociekalni na wagę. Majster waży i człowiek roznosi na stoły, 2 ludzi zaszywa i przywiązuje kartki, 2 zawiązuje baloty, 2 wynosi do wagonu.

Norma — 60 balotów na godzinę.

P. Ramun przytacza tablicę porównawczą z sowiecką fabryką:

NAZWA ROBOTY	W godzinę na 1 robotnika		Stosunek % % produkcji leningradzkiej do duńskiej	O ile % trzeba podnieść produkcję leningradzką w stosunku do duńskiej	Ile razy leningradzka produkcja jest mniejszą od duńskiej
	w Danji	w Leningradzie			
Ubój . . .	5.30	2.66	50.2	99%	2
Obróbka . .	6.87	2.96	45.1	132%	2 1/3
Solenie . .	12	8.24	68.8	45%	1 1/2
Wyjmowanie z basenu i sortowanie . .	40	15.39	38.5	160%	2 1/2
Pakowanie .	6 bal.	0.85 b.	14.3	597%	7

Przeciętna praca w Danji jest trzykrotnie intensywniejszą.

Jeżeli robotnik duński zarabia miesięcznie 250 koron duńskich, a w Leningradzie 133 ruble, to przy 2000 sztuk w ciągu miesiąca i zatrudnieniu przy tej samej pracy w Danji 11 ludzi, a w Leningradzie 32, na opłacanie pracy wyjdzie w Danji 1.375 rubli, a w Leningradzie — 4.256 rb., a na tusze w Danji 69 kop., a w Leningradzie 2 rub. 13 kop., czyli 3 razy więcej.

P. Ramun uważa słusznie, że wysyłanie zagranicę tylko dyrektorów nie da pozytywnych wyników — majster i robotnik muszą się przekonać i nauczyć pracować. Do norm Leningradzkich można się ustosunkować z pewnym powątpieniem, lecz bezspornie nasze stosunki są bardziej bliskie do Leningradzkich i dlatego mamy wiele pracy przed sobą, aby dorównać duńczykom.

Pożądanem byłoby zbadanie tej sprawy u nas, gdyż bez uregulowania kosztów produkcji, trudno myśleć o możności konkurowania na rynku angielskim. Rolnik musi przez przyśpieszone racjonalne karmienie osiągnąć lepszą opłacalność, a bekoniarnia przez racjonalną produkcję stworzyć stały zbyt i być zdolną do konkurencji na rynku angielskim.

WALKA O CŁA ROLNICZE W CZECHOSŁOWACJI

W związku z projektem podwyższenia ceł rolniczych w Czechosłowacji toczą się obecnie obrady w kołach rządowych, śledzone z dużem zainteresowaniem przez sfery rolnicze w Czechosłowacji. Z dotychczasowego przebiegu tych obrad można wywnioskować, że rolnicy czechosłowaccy skłonni są do licznych ustępstw od swych maksymalnych żądań co do ceł rolniczych zarówno co do zboża, jak i bydła rogatego. Natomiast **jeśli chodzi o import nierogacizny, stanowisko rolnictwa jest agresywne i nieustępliwe.** Zależeć będzie w znacznej mierze od układu stosunków politycznych w parlamencie czechosłowackim, gdyż czynnikiem decydującym w tej sprawie będą socjaliści, którzy nie wypowiedzieli się jeszcze definitywnie. Koła rządowe zmierzają przedewszystkiem do tego, by wprowadzenie ceł na nierogaciznę nie wpłynęło zbytnio **na podwyżkę cen.** Podstawą do rozmów w tej dziedzinie jest projekt przygotowany przez organizację przemysłu przetwórczego. Zasadniczą cechą tego projektu jest zmiana systemu ceł pobieranych dotychczas **od sztuki** na cło pobierane **od wagi,** przyczem stosunkowo jedna sztuka **70 kg.** równa się **84 Kc.,** co w przerachowaniu na 100 kg wynosiłoby **120 Kc. cła za 100 kg. żywej wagi.** Następnie projektowane jest **zniesienie wszystkich opłat ubocznych i włączenie ich do sumy podwyższonego cła.** Opłaty te, jak: podatek mięsny, następnie średnio obliczony podatek obrotowy, podatek miejski, opłata weterynaryjna i inne drobniejsze wynoszą w sumie około **0,75 Kc. na 1 kg.** Projekt przemysłowców proponuje dalsze podwyższenie cła o **50 Kc. do 170 Kc. za 100 kg.,** przy równoczesnem zniesieniu powyższych opłat.

W ten sposób nierogacizna polska wagi **70 kg. nie byłaby więcej obciążona, niż obecnie.** Natomiast nierogacizna krajowa zwolniona byłaby **z wszystkich opłat ubocznych,** przez co zyskałby **hodowca krajowy.** Stosunek między cłami na mięso i żywiec proponowany przez Ministerstwo Handlu wynosi, jak **2 : 1,** między tłuszczem a żywcem jak **1,25 : 1.** Sprawy te nie zostały jeszcze uzgodnione między Ministerstwem Handlu a Ministerstwem Rolnictwa. Wobec licznych przeciwieństw interesów, rokowania toczą się powoli i wynik ich prawdopodobnie będzie zależał od porozumienia między stronnictwami. Według obecnych pogłosek ugrupowania socjalistyczne skłonne są do wydania zgody na wprowadzenie ceł ruchomych na **żyto i pszenicę.** (P. I. E.).

PRZERÓBKA ROGÓW NA NAWÓZ

Specjalista inżynier niemiecki, zajmujący się praktycznie przeróbką odpadków zwierzęcych na nawozy stwierdza ze zdziwieniem, że Polska wywozi bardzo znaczne ilości rogów i ich odpadków oraz kopyt i racic w **stanie nieprzerobionym do Niemiec.**

Zdaniem wspomnianego fachowca, artykuły te są bardzo poszukiwane zagranicą, jako cenny surowiec do wyrobu nawozów, różniących się od innych nieorganicznych nawozów tą zaletą, że nie zawierają żadnych substancyj trujących, mogących — jak wiadomo — przedostawać się do soków roślin oraz, że zwiększając znacznie plony, nie wyczerpują jednak gleby w tej mierze, jak nawozy nieorganiczne. Wychodząc z tego założenia informator sądzi, że Polska winna sama **zainteresować się bardziej przeróbką wyżej wymienionych surowców w kraju,** gdyż nietylko zwiększyłaby w ten sposób zasoby cennych nawozów dla użytku własnych gospodarstw rolnych, lecz z produktu uszlachetnionego mogłaby o wiele więcej skorzystać przy **jego eksporcie zagranicę,** wreszcie stwierdza, że przetwórstwo to, jako przedsiębiorstwo, jest bardzo rentownem. (P. I. E.).

OD ADMINISTRACJI

ADMINISTRACJA PRZYPOMINA P. T. PRENUMERATOROM O OBOWIĄZKU ODNOWIENIA PRENUMERATY I BEZZWŁOCZNEGO UREGULOWANIA ZALEGŁOŚCI.

PRENUMERATĘ NALEŻY WPŁACAĆ NA R-K SYNDYKATU POLSKICH EKSPORTERÓW TRZODY I BYDŁA W POWSZECHNYM BANKU ZWIĄZKOWYM W WARSZAWIE LUB BEZPOŚREDNIO DO ADMINISTRACJI, WARSZAWA, KRAKOWSKIE PRZEDMIEŚCIE 5.

WYCHÓW ŚWIŃ I RZEŹNIE SPÓŁDZIELCZE W DANJI

Wychów i tucz nierogacizny jest jedną z głównych gałęzi duńskiego rolnictwa. Liczebnie nierogacizna dorównywa tam ilości bydła rogatego (3.360.000 szt. nierogacizny wobec 3.221.000 szt. bydła).

Wychów nierogacizny znajduje specjalnie pomyślne warunki gospodarcze oraz ma zapewniony doskonały rynek zbytu w **Anglji.**

Wobec nadzwyczajnie rozwiniętej produkcji mlecznej i masowego przerabiania mleka w 1.300 mleczarniach spółkowych, mleko odtłuszczone wraca do hodowców i służy jako **tani pokarm dla nierogacizny.**

Nierogacizna jest przerabiana w spółkowych rzeźniach na specjalnie poszukiwane w Anglji **bekony.**

W Danji hodują głównie dwie rasy świń: **świnie miejscowe** oraz **rasę yorkshire,** czyli **wielką białą.**

Rasa miejscowa odznacza się szybkim wzrostem, dużym, wydłużonym korpusem, zwisającemi, szerokiemi uszami, jest przeważnie biała, a rzadko nakrapiana czarno. Maciory są bardzo płodne i mleczne, dając mioty dwa razy do roku, średnio po 10 do 11 szt., nierzadko zaś 5 miotów w ciągu 2 lat. Rocznie średnio można liczyć 17 do 20 szt. przychówka od jednej maciory. Do stron ujemnych zaliczyć należy jedynie mniejszą dążność rozwoju i gorszą jakość mięsa, aniżeli u rasy wielkiej białej, dającej bekony najlepszej jakości. Rasa wielka biała ma znów większe wymagania i chów w czystości tej rasy jest dość utrudniony, co też wpływa na praktykowanie krzyżowania z rasą miejscową.

Produkt krzyżowy posiada większą odporność, dziedziczoną po rasie miejscowej oraz wykazuje znaczną poprawę jakości mięsa i wydajności.

Celem dostarczenia hodowcom pierwszorzędnego materjału rozpłodowego powstały centra hodowlane, popierane i subwencjonowane przez rząd. Powstanie pierwszych takich centrów datuje się od r. 1895, to jest od czasu rozpoczęcia akcji poprawiania świń rasy miejscowej.

Kontrola takich centrów hodowlanych, to jest hodowli prywatnych, zarodowych, wykonywana jest z ramienia rzeźni spółkowych. Materjał zarodowy, uznany za odpowiedni i poprawny jest znaczony. Właściciel zaś obowiązany jest do prowadzenia specjalnych ksiąg handlowych. Ponadto corocznie materjał rozpłodowy, idący na sprzedaż jest przeglądany i poddawany ocenie przez specjalne komitety, wyznaczane przez rząd i przez rzeźnie spółdzielcze. Hodowle wyróżniające się, otrzymują miano licencjonowanych z ramienia rządu. Obecnie liczą takich centrów hodowlanych 82 dla rasy miejscowej i 22 dla rasy wielkiej białej, hodowanej po części po importach z Anglji.

W centrach hodowlanych istnieje szereg **stacyj doświadczalno-hodowlanych,** prowadzonych dla doświadczeń hodowlanych i żywienia.

Stacja, jak Elsesmind, między innemi prowadzi badania w zakresie wyboru rodzin, dających maksymalny przyrost i najlepsze wykorzystanie karmy.

Wpływ użycia odpowiednio dobranych, pierwszorzędnych rozpłodników wykazał się bardzo dodatnio na ogólnej poprawie hodowli.

Podstawą żywienia jest **odtłuszczone mleko, mąka jęczmienna i żytnia, okopowizna,** również stosowane są **makuchy lniane i słonecznikowe.** Przeciętnie w 6 do 8 miesięcy osiągana jest waga od 85 do 95 klg.

Zwierzęta są dobrze umięśnione, długie o dość cienkich kościach i dobrze rozwiniętych szynkach. Jest to produkt odpowiadający w zupełności wymaganiom rynków angielskich.

Z 58 istniejących rześni 46 jest spółdzielczych i są one zrzeszone w organizacje związkowe. Jedną z większych i najważniejszych jest rzeźnia w Esbjergu na Jutlandji. Należy ona do okolicznych rolników półwyspu. Obrót roczny wynosi 30 miljonów koron duńskich przy uboju średnio 270 tysięcy sztuk, dostarczanych wyłącznie przez 20 tysięcy rolników-udziałowców. W rzeźni materjał mięsny jest **segregowany na kilka gatunków, chłodzony i solony.** W okresach nadprodukcji część materjału mięsnego jest w specjalny sposób **konserwowana i przechowywana,** przytem prawie cała produkcja (90 proc.) wysyłana jest niezwłocznie do Anglji na specjalnie przystosowanych okrętach. Odpadki, pozostające w rzeźniach są zabierane przez dostawców trzody i służą do ich karmienia.

Ceny na poszczególne gatunki mięsa są wyznaczane co tydzień podług cen rynków angielskich. Rzeźnia płaci swym dostawcom wedle jakości i wydajności towaru, przytem 2/3 należności odrazu, a resztę po załatwieniu rachunku z angielskim odbiorcą. W końcu roku zyski są dzielone między dostawców - udziałowców.

O rozwoju produkcji bekonów świadczyć może następujące zestawienie statystyczne:

Dostarczono w r. 1899 — 61,5 miljonów klg., w r. 1913 — 118 miljonów klg., w r. 1922 — 120 miljonów klg. i w r. 1928 — 135 miljonów klg. Rezultaty powyższe osiągnięto przez umiejętne wyzyskanie miejscowych warunków i zastosowanie do nich racjonalnej hodowli, a stało się to możliwie dzięki szerokiemu rozwojowi spółdzielczości.

(„Journal d'Agriculture Pratique".)

KRONIKA ZAGRANICZNA

Eksport bydła z Bukowiny.

W miesiącu styczniu 1930 r. załadowano w Czerniowcach: 1680 wołów (105 wagonów) do Czechosłowacji, Austrji, w małej części do Włoch, 1590 świń (53 wagonów) do Pragi. W kołach rumuńskich eksporterów panuje niezadowolenie z powodu stosunków panujących na targu wiedeńskim, utrudniających import z Rumunji. Trudności te polegają na tem, że importem z Rumunji trudnią się tylko **niektóre, ściśle określone firmy wiedeńskie**, które, wyzyskując swe monopolistyczne położenie, dyktują warunki eksporterom rumuńskim, oczywiście z korzyścią dla siebie. Stan ten spowodował zmniejszenie eksportu bydła do Austrji, w następstwie czego eksporterzy szukają nowych rynków zbytu. Tem się tłumaczy próba eksportu do **Włoch**. (P. I. E.).

Budowa nowej fabryki bekonów w Sowietach.

W kwietniu r. b. ma być zakończona budowa dużej fabryki bekonów w Orszy, która przerabiać ma około 75 tys. sztuk nierogacizny rocznie. Zachodzi jednak obawa, że uruchomienie tej fabryki ulegnie opóźnieniu ze względu na fakt, że dotychczas nie zapewniono jej dostatecznej ilości surowca.

Świadectwa na mięso wywożone do Holandji.

Rząd holenderski wydał nowe przepisy, dotyczące importu **mięsa i jego przetworów** oraz **jelit, pęcherzy, żołądków** i t. p. z zagranicy do Holandji. Posyłki tych towarów muszą być zaopatrzone świadectwami weterynaryjnemi, wystawionemi w języku kraju pochodzenia oraz holenderskim. W świadectwach tych winien państwowy (względnie upoważniony przez rząd kraju eksportującego) lekarz weterynaryjny stwierdzić, że wymienione wyżej artykuły pochodzą od zwierząt za życia i po uboju urzędowo badanych oraz uznanych po uboju za nadające się do spożycia dla ludzi, że towar był przyrządzony przy zachowaniu warunków hygjenicznych, że do jego konserwacji nie użyto innych środków, jak: sól, saletra, a conajwyżej 0,2% cukru lub bezbarwnego octu, wreszcie, że przy przyrządzaniu go nie stosowano żadnych środków, mogących działać szkodliwie na zdrowie ludzkie oraz barwników W świadectwach na suszone lub solone jelita, pęcherze i żołądki musi być stwierdzone, że artykuły te pochodzą ze zwierząt uznanych po uboju przez lekarza weterynaryjnego za nadające się do spożycia dla ludzi i że same nie wykazują widocznych zmian chorobowych. (P. I. E.).

INFORMACJE RYNKOWE

RYNKI KRAJOWE

Warszawa:

od 16.II. — 22.II, spęd 3.103, płacono: 2.15 — 2.40 za 1 kg. żywej wagi, 2.98 — 3.18 za 1 kg. bitej wagi, 2.96 za 1 kg. bitej wagi przywozowego.

od 23.II — 1.III, sprę 3.509, płacono: 2.15 — 2.40 za 1 kg. żywej wagi, 3.00 — 3.22 za 1 kg. bitej wagi z uboju warszawsk., 2.95 za 1 kg. bitej wagi dowiezione.

od 2.III — 8.III, spęd 2.799, płacono: 2.15 — 2.40 za 1 kg. żywej wagi, 3.00 — 3.10 za 1 kg. bitej wagi, 2.95 za 1 kg. bitej wagi przywozowego.

Kraków:

od 1.III — 7.III, spęd 820 szt., płacono: 1.75 — 2.60 za 1 kg. żywej wagi, 2.70 — 3.30 za 1 kg. bitej wagi.

Poznań:

dn. 25.II. spęd 1612 szt. płacono: 2.34 — 2.38 od 120 — 150 kg. żywej wagi, 2.28 — 2.32 od 100 — 120 kg. żywej wagi, 2.20 — 2.26 od 80 — 100 kg. żywej wagi, 2.10 — 2.14 ponad 80 kg. żywej wagi, 1.92 — 2.00 za maciory i późne kastraty, 2.20 — 2.26 za świnie bekonowe.

dn. 4.III. spęd 1550, płacono: 2.40 — 2.46 od 120 — 150 kg. żywej wagi, 2.32 — 2.38 od 100 — 120 kg. żywej wagi, 2.24 — 2.30 od 80 — 100 kg. żywej wagi, 2.16 — 2.20 ponad 80 kg. żywej wagi, 2.00 — 2.08 za maciory i późne kastraty, 2.24 — 2.30 za świnie bekonowe.

Sosnowiec:

od 3.III — 8.III, spęd 1597 szt., płacono 2.10 — 2.70 za 1 kg. żywej wagi.

Mysłowice:

od 3.III — 7.III, spęd 2165 szt., płacono od a 2.48 b. 2.35 c. 2.30 d. 200, do 2.58, 2.47. 2.35, 2.29.

RYNKI ZAGRANICZNE

AUSTRJA.

Wiedeń, dnia 11 marca.

W tygodniu sprawozdawczym dowóz trzody na rynek wiedeński wykazuje nieznaczne zmniejszenie

Świń mięsnych dowieziono 6.414 szt., zaś tłuszczowych 3.451, razem 9.865, a więc o 1.069 szt. mniej niż w tygodniu ubiegłym.

Poszczególne kraje dostawiły:

	mięsne	tłuszczowe
Austrja	629	—
Węgry	48	2.290
Jugosławja	266	1.161
Rumunja (targ kontumacyjny)	127	—
Polska	6.344	—

Dowóz z Polski utrzymywał się mniej więcej na wysokości zeszłego tygodnia.

Dowóz świń mięsnych z Węgier i Jugosławji również wzrósł bardzo nieznacznie.

Płacono za towar mięsny polski Szl. 2.15 do 2.35, wyjątkowo 2.40. Za towar tłuszczowy płacono Szl. 2.20 do 2.30.

Tendencja targu na świnie tłuszczowe ospała, ożywiona natomiast na towar mięsny.

CZECHOSŁOWACJA

Praga, dnia 10 marca.

Dowóz trzody polskiej wyniósł w tygodniu sprawozdawczym **do Pragi 3.077 szt., na prowincję 1.136**

szt., razem **4.213 szt.**, to jest o **3.448 szt. mniej niż w tygodniu ubiegłym.** Tendencja cen **zwyżkująca.** Za towar polski płacono od Kc. **10,70 do 11,70**, to jest o Kc. **0,50 do 0,70 więcej niż w tygodniu ubiegłym.**

Dowóz bydła rogatego wykazuje tylko **274 szt. do Pragi** oraz **109 szt. na prowincję**, czyli razem **383 szt.** W stosunku do tygodnia ubiegłego **zmniejszył się dowóz o 1.073 szt.**

FRANCJA.

Paryż, Hale centralne.

Baranina. Popyt duży ceny mocne na wszystkie gatunki. Ceny od 9 fr. do 16.50 za 1 kg. **Świnie** płacono 9.50 — 18.70 za 1 kg. bitej wagi za świnie w połówkach bez gł:w i raciczek. Tranzakcje ożywione, tendencja bez zmian.

Strassburg, dnia 8 marca.

(Sprawozdanie Konsulatu R. P.)

W czasie od 3 do 9 marca dowieziono:

wołów	158	fr. 8.80 — 11.20
krów	155	„ 7.20 — 11.20
byków	90	„ 8.40 — 9.40
cieląt	609	„ 14.60 — 16.00
owiec	88	„ 13.00 — 16.00
trzody chlew.	1184	„ 12.20 — 12.60

Zaznaczyć się dała pewna poprawa ceny na cielęcinę, również ceny wieprzowiny wykazują tendencję trochę mocniejszą na skutek zmniejszonych dowozów z Niemiec. W innych kategorjach mięsa nie zaszły żadne poważniejsze zmiany. Podkreślić należy, że od kilku tygodni nie ukazuje się na rynku towar jugosłowiański.

NIEMCY.

Berlin, dnia 10 marca.

Urzędowe notowania berlińskiego targu mięsnego: Za świnie bite płacono dzisiaj za **1 cetnar Mk. 93 do 97.**

DANJA.

Kopenhaga:

Oficjalne notowania za świnie 1-a öre. 158, 2-a öre. 154, 3-a öre. 150 za 1 kg., czyli w stosunku do tygodnia ubiegłego płacono o 2 öre. więcej na 1 kg.

STANY ZJEDNOCZONE

Chicago, dnia 8 marca.

ceny podane są w dolarach amer. za 1 centnar amer., czyli 45⅓ kg.:

Smalec na marzec — 1045, smalec na maj — 10,62,5, smalec na lipiec — 10,85, słonina — 13,25, lekkie świnie — 10,50 — 11,15, ciężkie świnie — 10.00 — 1075.

CENY NA 12 NAJWIĘKSZYCH NIEMIECKICH RYNKACH TRZODY

(od 3 do 7 marca)

Ceny w RM. za 50 klg. ż. w. **Berlin** — 73—75; **Hamburg**—73—74; **Kolonja** — 78—81; **Dortmund** — 77—79; **Frankfurt n/M.** — 74—77; **Mannheim** — 78—79; **Stuttgart** — 76—78; **Monachium** — 76—83; **Lipsk** — 76—77; **Drezno** — 72—73; **Wrocław** — 73—75; **Magdeburg** — 72—76. Cena przeciętna **75—77**; w poprzednim tygodniu — **76—79.**

MOŻLIWOŚCI HANDLOWE

Firma *„Scudelotti & Figlio"* Medjolan, Corso Italia 1, prosi o składanie ofert na *bitą trzodę i bite cielęta.* Podając to do wiadomości zainteresowanych eksporterów, nadmieniamy, iż oferty należy składać na ręce tejże firmy.

* * *

Austrjacko - Polska Izba Handlowa w Wiedniu zgłasza w imieniu firmy zagranicznej zapotrzebowanie na dostawę *żołądków cielęcych i pęcherzy.* Podając powyższe do wiadomości zainteresowanych, zawiadamiamy, iż szczegółowe ofery należy kierować do Austrjacko - Polskiej Izby Handlowej w Wiedniu, Ditscheinergasse 2.

RYNEK BEKONOWY

OSTATNIE WIADOMOŚCI Z RYNKU ANGIELSKIEGO.

Ceny bekonu na Giełdzie Londyńskiej w dniu 8 marca 1930 r.

		Za 1 cent. ang. w shil.
Bekon	Irlandzki	od 114 — 138
„	Duński	„ 107 — 112
„	Szwedzki	„ 102 — 108
„	Holenderski	„ 97 — 106
„	Kanadyjski	„ 108
„	Estoński	„ 94 — 102
„	Łotewski	„ 94 — 98
„	**Polski**	„ 88 — 96
„	Rosyjski	„ 90 — 94

W przeciągu zeszłego tygodnia tendencja rynkowa była ożywiona i ceny podniosły się na bekony: duńskie (sortymenty tłuste i ciężkie) o 1 do 2 shl., szwedzkie i holenderskie o 1 — 2 shl., łotewskie o 6 shl., polskie o 4 shl. Na rynku północnym tendencja wzmocniła się znacznie w ciągu ostatnich 2-ch dni, a więc tłuste i ciężkie bekony powinny osiągnąć w Hull ceny lepsze od otrzymywanych tam przez dłuższy okres czasu. Zapotrzebowanie na bekon z Krajów Bałtyckich i z Polski znacznie ożywiło się. Przypuszczamy, że w przyszłym tygodniu obecnie osiągnięte ceny utrzymają się.

Ubój duński za ostatni tydzień wyniósł 90.000 szt., szwedzki — 9.500 szt., holenderski — 14.600 szt.

Dostawy za zeszły tydzień przedstawiają się następująco: Z Danji 45.338 bal., z których 22.242 bal. przybyło do Londynu.

Do Londynu przybyło ze Szwecji	2.705 bal.
Do Londynu przybyło z Holandji	3.546 „
Do Anglji z Polski przybyło	**3.589 „**

Warunki prenumeraty: Miesięcznie — 4 zł.; kwartalnie — 12 zł.; półrocznie — 24 zł.; rocznie — 48

Cena ogłoszeń: 1/1 str. — 350 zł.; 1/2 str. — 175 zł.; 1/4 str.; 90 zł.; 1/8 str.; — 50 zł. Ogłoszenia drobne za wiersz 1 milimetrowy, szerokości 1 łamu 1 złoty. Ogłoszenia na ostatniej stronie o 5% drożej. Przy kilkorazowem ogłoszeniu rabat.

Wydawcy: Syndykat Polskich Eksporterów Trzody i Bydła oraz Polski Związek Bekonowy

Redaktor odpowiedzialny: JAROSŁAW LITWINOWICZ

Drukarnia Artystyczna, Nowy-Świat 47, tel. 35-80 i 35-83.